



ประกาศกรมทรัพยากรทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ปลานิลสายน้ำไหลเบตง

ทะเบียนเลขที่ สช 69100274

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพยากรทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลานิลสายน้ำไหลเบตง คำขอเลขที่ 67100350 ทะเบียนเลขที่ สช 69100274 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 23 กุมภาพันธ์ 2567

ประกาศ ณ วันที่ ๒๒ มกราคม พ.ศ. 2569

(นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม)
อธิบดีกรมทรัพยากรทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ปลานิลสายน้ำไหลเบตง

Betong Tilapia หรือ Pla Nin Sai-Nam-Lai Betong

- | | | | |
|---|--|-------------------|--------------------|
| (1) เลขที่คำขอ | 67100350 | ทะเบียนเลขที่ | สข 69100274 |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ | 23 กุมภาพันธ์ 2567 | วันที่ขึ้นทะเบียน | 23 กุมภาพันธ์ 2567 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน | จังหวัดยะลา | | |
| ที่อยู่ | ศาลากลางจังหวัดยะลา อาคาร 3 ชั้น 2 ตำบลสะเตง
อำเภอเมืองยะลา จังหวัดยะลา 95000 | | |
| (4) รายการสินค้า | ปลานิลสด ปลานิลดัดแต่ง ปลานิลแช่เย็นหรือปลานิลแช่แข็ง | | |
| (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า | | | |

คำนิยาม

ปลานิลสายน้ำไหลเบตง หรือ Betong Tilapia หรือ Pla Nin Sai-Nam-Lai Betong หมายถึง ปลานิลที่มีลักษณะส่วนหัวเล็ก ลำตัวแบนข้าง เนื้อส่วนหลังเป็นสันหนา ลำตัวมีสีเทานวลไปจนถึงสีเทาเข้ม และมีแถบสีเทาเข้มเป็นลายพาดขวาง เนื้อปลานิลจะมีสีขาว แน่น และมีไขมันแทรกเล็กน้อย เมื่อปรุงสุกหรือ ทานสดจะมีรสชาติหวาน ปราศจากกลิ่นสาบโคลน จำหน่ายในรูปแบบปลานิลสด ปลานิลดัดแต่ง และปลานิล แช่เย็นหรือปลานิลแช่แข็ง โดยเลี้ยงบริเวณใกล้ลำธารบนเทือกเขาหรือตลอดแนวเทือกเขาสันกาลาคีรีในเขตพื้นที่ของอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

ลักษณะของสินค้า

- (1) พันธุ์ปลา : พันธุ์ปลานิลที่ได้รับการปรับปรุงพันธุ์และแปลงเพศให้เป็นเพศผู้ล้วน
- (2) ลักษณะทางกายภาพ

(2.1) ปลานิลสด

- | | |
|-----------|---|
| - รูปร่าง | ลำตัวแบนข้าง ส่วนหัวเล็ก เนื้อส่วนหลังเป็นสันหนา |
| - สี | ลำตัวมีสีเทานวลไปจนถึงสีเทาเข้ม และมีแถบสีเทาเข้มเป็นลายพาดขวาง |
| - เนื้อ | มีสีขาว แน่น และมีไขมันแทรกเล็กน้อย |
| - รสชาติ | หวาน ปราศจากกลิ่นสาบโคลน |
| - ขนาด | มีน้ำหนักตัวตั้งแต่ 1 กิโลกรัมขึ้นไป |

(2.2) ปลานิลดัดแต่ง ปลานิลสดที่ผ่านกระบวนการรีดเลือด (Ike Jime) แล้วทำการตัดเหงือก ผ่าท้อง ควักไส้ ทำความสะอาดปลานิลทั้งตัวหรือตัดแต่งตามรูปแบบที่ต้องการ เช่น หั่นเป็นชิ้น แล่เนื้อ เป็นต้น ก่อนบรรจุลงในภาชนะเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

(2.3) ปลานิลแช่เย็นหรือแช่แข็ง ปลานิลสดที่ผ่านกระบวนการรีดเลือด (Ike Jime) แล้วทำการตัดเหงือก ผ่าท้อง ควักไส้ ทำความสะอาด และตัดแต่งปลานิลในรูปแบบที่ต้องการ เช่น หั่นเป็นชิ้น แล่เนื้อ เป็นต้น ก่อนบรรจุลงในภาชนะเพื่อป้องกันการปนเปื้อน แล้วนำมาแช่เย็นหรือแช่แข็ง เพื่อรักษาคุณภาพและความสดของเนื้อปลา

กระบวนการผลิต

พันธุ์ปลา ลูกพันธุ์ปลานิลที่ได้รับการปรับปรุงพันธุ์และแปลงเพศให้เป็นเพศผู้ล้วน ที่มีความสมบูรณ์ แข็งแรง และมาจากแหล่งเพาะพันธุ์ที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐานการผลิตจากกรมประมง

การเพาะเลี้ยง

(1) สถานที่เลี้ยง โดยเลี้ยงบริเวณใกล้ลำธารบนเทือกเขาหรือตลอดแนวเทือกเขาสันกาลาศีรี ในเขตพื้นที่ของอำเภอเบตง จังหวัดยะลา ได้แก่ พื้นที่หมู่ 2 บ้านบ่อน้ำร้อน หมู่ที่ 6 บ้าน กม.18 ตำบลตาเนาะแมเราะ หมู่ที่ 4 บ้านจันทร์ตัน ตำบลยะรม และหมู่ที่ 7 บ้านดอน (ชุมชนปิยะมิตร 3) ตำบลอัยเยอร์เวง ซึ่งพื้นที่ดังกล่าวเป็นแหล่งต้นน้ำที่มีอากาศเย็น และน้ำไหลผ่านตลอดทั้งปี

(2) การเตรียมบ่อเลี้ยงปลานิล

(2.1) จัดเตรียมบ่อดิน อาจมีการฉาบด้วยปูนซีเมนต์ (เพื่อป้องกันการพังทลายของคันบ่อ) บริเวณใกล้ลำธารบนเทือกเขาหรือตลอดแนวเทือกเขาสันกาลาศีรี โดยขนาดของบ่อขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของพื้นที่

(2.2) ระบายน้ำในบ่อจนแห้งแล้วโรยด้วยปูนขาวในอัตราเฉลี่ย 5 กิโลกรัมต่อพื้นที่ 100 ตารางเมตร หรือตามความเหมาะสม และตากบ่อให้แห้งเป็นระยะเวลา 7 – 10 วัน (ขึ้นกับสภาพภูมิอากาศ ณ ขณะนั้น)

(2.3) ปล่อยน้ำเข้าบ่อแล้วระบายน้ำออกเพื่อปรับความเป็นกรด - ด่าง (pH) ให้อยู่ในช่วงเหมาะสม ค่า pH 6.5 – 8.5 สำหรับการเพาะเลี้ยงปลานิล หลังจากนั้นปล่อยน้ำเข้าบ่อแล้วพักไว้เป็นระยะเวลา 10 – 15 วัน (ขึ้นอยู่กับสภาพภูมิอากาศ ณ ขณะนั้น) เพื่อให้จุลินทรีย์ที่เป็นประโยชน์ เช่น แพลงก์ตอนพืช แพลงก์ตอนสัตว์ และสัตว์หน้าดิน เป็นต้น มีการเจริญเติบโตและขยายจำนวนจุลินทรีย์ ซึ่งเป็นอาหารตามธรรมชาติของปลานิลและเป็นการสร้างสมดุลของระบบนิเวศภายในบ่อเลี้ยงปลา

(3) การเลี้ยงปลานิล

(3.1) การเลือกลูกพันธุ์ปลานิล

(3.1.1) การผลิตปลานิลสายน้ำไหลเบตง ให้ได้ขนาดน้ำหนักตัวตั้งแต่ 1.00 - 2.99 กิโลกรัม จะใช้ลูกพันธุ์ปลานิล 2 ขนาด คือ ลูกพันธุ์ปลานิลที่มีขนาดความยาวประมาณ 2.50 – 3.00 เซนติเมตร และขนาดความยาวประมาณ 3 - 5 นิ้ว

(3.1.2) การผลิตปลานิลสายน้ำไหลเบตง ให้ได้ขนาดน้ำหนักตัวตั้งแต่ 3 กิโลกรัมขึ้นไป จะใช้ลูกพันธุ์ปลานิล ที่มีขนาดความยาวประมาณ 2.50 – 3.00 เซนติเมตร

(3.2) การเลี้ยงปลานิลสายน้ำไหลเบตง

(3.2.1) การผลิตปลานิลที่มีขนาดน้ำหนักตัวตั้งแต่ 1.00 - 2.99 กิโลกรัม มี 2 รูปแบบ ดังนี้

(3.2.1.1) ใช้ลูกพันธุ์ปลานิลที่มีขนาดความยาว 2.50 – 3.00 เซนติเมตร

(1) ในช่วง 3 วันแรก ของการปล่อยลูกพันธุ์ปลานิลลงบ่อเลี้ยง จะให้ปลานิลกินอาหารตามธรรมชาติในบ่อเลี้ยง โดยไม่มีการให้อาหารเม็ดสำเร็จรูป

(2) ในวันที่ 4 จะเริ่มให้อาหารเม็ดสำเร็จรูปที่มีโปรตีนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 40 จำนวน 2 ครั้งต่อวัน (ขึ้นกับสภาพอากาศ ณ ขณะนั้น) ใช้ระยะเวลาในการเลี้ยงประมาณ 2 เดือน จะได้ปลานิลที่มีขนาดน้ำหนักตัว 30 - 50 กรัม

(3) จากนั้นจึงเปลี่ยนมาให้อาหารเม็ดสำเร็จรูปที่มีโปรตีนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 32 จำนวน 2 ครั้งต่อวัน (ขึ้นกับสภาพอากาศ ณ ขณะนั้น) ใช้ระยะเวลาในการเลี้ยงประมาณ 2 เดือน จะได้ปลานิลที่มีขนาดน้ำหนักตัว 400 - 500 กรัม

(4) จากนั้นจึงเปลี่ยนมาให้อาหารเม็ดสำเร็จรูปที่มีโปรตีนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 35 จำนวน 2 ครั้งต่อวัน (ขึ้นกับสภาพอากาศ ณ ขณะนั้น) ใช้ระยะเวลาในการเลี้ยงประมาณ 4 เดือน หรือ 7 - 8 เดือน จะได้ปลานิลที่มีขนาดน้ำหนักตัวเฉลี่ย 1 กิโลกรัม ขึ้นไป

3.2.1.2 ใช้ลูกพันธุ์ปลานิลที่มีขนาดความยาว 3 - 5 นิ้ว

(1) ในช่วง 3 วันแรก ของการปล่อยลูกพันธุ์ปลานิลลงบ่อเลี้ยง จะให้ปลานิลกินอาหารตามธรรมชาติในบ่อเลี้ยง โดยไม่มีการให้อาหารเม็ดสำเร็จรูป

(2) ในวันที่ 4 จะเริ่มให้อาหารเม็ดสำเร็จรูปที่มีโปรตีนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 30 จำนวน 2 ครั้งต่อวัน (ขึ้นกับสภาพอากาศ ณ ขณะนั้น) ใช้ระยะเวลาในการเลี้ยง 5 - 6 เดือน จะได้ปลานิลที่มีขนาดน้ำหนักตัวเฉลี่ย 1 กิโลกรัม ขึ้นไป

3.2.1.3 การผลิตปลานิลที่มีขนาดน้ำหนักตัวตั้งแต่ 3 กิโลกรัม ขึ้นไป

(1) ใช้ลูกพันธุ์ปลานิลที่มีขนาดความยาว 2.50 - 3.00 เซนติเมตร

(2) ในช่วง 3 วันแรก ของการปล่อยลูกพันธุ์ปลานิลลงบ่อเลี้ยง จะให้ปลานิลกินอาหารตามธรรมชาติในบ่อเลี้ยง โดยไม่มีการให้อาหารเม็ดสำเร็จรูป

(3) ในวันที่ 4 จะเริ่มให้อาหารเม็ดสำเร็จรูปที่มีโปรตีนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 40 จำนวน 2 ครั้งต่อวัน (ขึ้นกับสภาพอากาศ ณ ขณะนั้น) ใช้ระยะเวลาในการเลี้ยงประมาณ 2 เดือน จะได้ปลานิลที่มีขนาดน้ำหนักตัว 30 - 50 กรัม

(4) จากนั้นจึงเปลี่ยนมาให้อาหารเม็ดสำเร็จรูปที่มีโปรตีนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 32 จำนวน 2 ครั้งต่อวัน (ขึ้นกับสภาพอากาศ ณ ขณะนั้น) ใช้ระยะเวลาในการเลี้ยงประมาณ 2 เดือน จะได้ปลานิลที่มีขนาดน้ำหนักตัว 400 - 500 กรัม

(5) จากนั้นจึงเปลี่ยนมาให้อาหารเม็ดสำเร็จรูปที่มีโปรตีนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 35 จำนวน 2 ครั้งต่อวัน (ขึ้นกับสภาพอากาศ ณ ขณะนั้น) ใช้ระยะเวลาในการเลี้ยงประมาณ 4 เดือน จะได้ปลานิลที่มีขนาดน้ำหนักตัวเฉลี่ย 1 กิโลกรัม ขึ้นไป

(6) จากนั้นจะทำการคัดปลานิลที่มีลักษณะและการเจริญเติบโตที่ดี และมีขนาดน้ำหนักตัวตั้งแต่ 1.2 กิโลกรัมขึ้นไป มาเลี้ยงต่อเป็นระยะเวลาประมาณ 12 เดือน โดยให้อาหารเม็ดสำเร็จรูปที่มีโปรตีนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 35 จำนวน 2 ครั้งต่อวัน (ขึ้นกับสภาพอากาศ ณ ขณะนั้น) จะได้ปลานิลที่มีขนาดน้ำหนักตัวเฉลี่ย 3 กิโลกรัม ขึ้นไป

(4) การจับปลานิลเพื่อจำหน่ายและแปรรูปต้องงดให้อาหารปลานิลเป็นระยะเวลา 1 วัน แล้วจึงจับปลานิลมาพักในบ่อที่มีน้ำไหลผ่านตลอดเวลาเพื่อรอเข้าสู่กระบวนการแปรรูปและจำหน่าย

(5) การแปรรูปปลานิล

(5.1) ปลานิลดัดแต่ง นำปลานิลสดมาผ่านกระบวนการริดเลือด (Ike Jime) ตัดเหงือก ผ่าท้อง ควักไส้ออก และทำความสะอาด เพื่อเข้าสู่กระบวนการดัดแต่งในรูปแบบตามที่ต้องการ ก่อนบรรจุลงภาชนะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

(5.2) ปลานิลแช่เย็นหรือแช่แข็ง ปลานิลสดที่ผ่านกระบวนการริดเลือด (Ike Jime) แล้วทำการตัดเหงือก ผ่าท้อง ควักไส้ ทำความสะอาด และดัดแต่งปลานิลในรูปแบบที่ต้องการ เช่น หั่นเป็นชิ้น แล่เนื้อ เป็นต้น ก่อนบรรจุลงในภาชนะเพื่อป้องกันการปนเปื้อน แล้วนำมาแช่เย็นหรือแช่แข็ง เพื่อรักษาคุณภาพและความสดของเนื้อปลา

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ให้ประกอบด้วยคำว่า “ปลานิลสายน้ำไหลเบตง” หรือ “Betong Tilapia” หรือ “Pla Nin Sai-Nam-Lai Betong”

(2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิต หรือผู้ประกอบการค้า สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น วันที่ผลิต เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ วิธีการเก็บรักษา เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคและสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

อำเภอเบตง จังหวัดยะลา ตั้งอยู่ทางใต้สุดของจังหวัดยะลาและมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศมาเลเซีย ระหว่างละติจูด 5.773611 ลองจิจูด 101.060556 มีเนื้อที่ประมาณ 1,328 ตารางกิโลเมตร ตั้งอยู่บนเทือกเขา สันกาลาศีรี ภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นภูเขาสูง มีลักษณะเหมือนแอ่งกระทะที่โอบล้อมด้วยทิวเขาน้อยใหญ่ พื้นที่ส่วนใหญ่อยู่สูงกว่าระดับน้ำทะเลประมาณ 1,900 ฟุต นอกจากนี้ยังมีแหล่งน้ำธรรมชาติบนเทือกเขา สันกาลาศีรีที่อุดมสมบูรณ์ และเป็นแหล่งต้นน้ำที่สำคัญของแม่น้ำปัตตานี ด้วยเหตุนี้เกษตรกร ในพื้นที่จึงนิยมเลี้ยงปลาน้ำจืดหลากหลายชนิด เช่น ปลาจีน ปลานิล และปลาพลวงชมพู เป็นต้น เกษตรกร จะเลี้ยงปลาในระบบน้ำไหลผ่าน โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผันน้ำจากลำธารให้ไหลผ่านบ่อเลี้ยง โดยเฉพาะการเลี้ยงปลานิลในระบบน้ำไหลผ่าน

ลักษณะภูมิอากาศ

ด้วยอำเภอเบตงตั้งอยู่บนเทือกเขาสันกาลาศีรี อยู่ภายใต้อิทธิพลของลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ และลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ จึงทำให้อำเภอเบตงมีอากาศเย็น มีหมอกและฝนตกชุกตลอดปี โดยเฉพาะ เดือนตุลาคมถึงเดือนพฤศจิกายน อุณหภูมิเฉลี่ยอยู่ในช่วง 27.5 - 28.5 องศาเซลเซียส และมีฝนตกเฉลี่ย ถึง 135 วันต่อปี ดังคำขวัญประจำอำเภอเบตงที่ว่า “เมืองในหมอก ดอกไม้งาม ใต้สุดสยาม เมืองงามชายแดน” ด้วยสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศเอื้อต่อการประกอบอาชีพเกษตรกรรม น้ำในลำธารเย็น มีปริมาณออกซิเจนสูง ส่งผลให้ปลานิลสายน้ำไหลเบตงมีความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ เนื้อแน่น ปราศจากกลิ่น สาบโคลน รสชาติหวาน มีไขมันแทรกเล็กน้อย และความหวานของเนื้อปลาน้อยกว่าปลานิลที่เลี้ยงในแหล่งอื่น เมื่อนำไปปรุงอาหารจะมีเนื้อสัมผัสที่ดี สร้างชื่อเสียงให้กับอำเภอเบตง และเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว ที่ได้มาเยือนอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

ประวัติความเป็นมา

ในพื้นที่จังหวัดยะลามีเกษตรกรเลี้ยงปลานิลกันอย่างแพร่หลาย ทั้งในรูปแบบบ่อดินและกระชัง ในแม่น้ำปัตตานี และแม่น้ำสายบุรี สำหรับพื้นที่อำเภอเบตงซึ่งมีลักษณะทางภูมิศาสตร์ที่เหมาะสม ต่อการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำในระบบน้ำไหลผ่าน เกษตรกรได้ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผันน้ำจากลำธาร เข้าสู่บ่อเลี้ยงปลาอย่างช้านาน โดยแรกเริ่มเกษตรกรในพื้นที่อำเภอเบตงจะเลี้ยงปลาจีนกันอย่างแพร่หลาย และคุณภาพเนื้อของปลาจีนที่เลี้ยงในระบบน้ำไหลผ่านเป็นที่นิยมของผู้บริโภคเช่นเดียวกับปลานิล ต่อมาในปี พ.ศ. 2542 เกษตรกรในพื้นที่พบว่า ปลานิลที่จำหน่ายในพื้นที่อำเภอเบตงมีราคาแพงกว่าที่อื่น ๆ เนื่องจากเป็นพื้นที่ห่างไกล จึงมองเห็นโอกาสในการประกอบอาชีพ เนื่องจากปลานิลเป็นที่นิยมของผู้บริโภค ทุกระดับ เลี้ยงง่าย โตไว ทนต่อโรค สามารถปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมได้ดี และใช้ระยะเวลาในการเลี้ยงสั้น

กว่าการเลี้ยงปลาจีน จึงริเริ่มการเลี้ยงปลานิลเชิงพาณิชย์อย่างจริงจัง ต่อมากลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงปลาจีนในพื้นที่หมู่ที่ 2 บ้านบ่อน้ำร้อน ตำบลนาเกาะแมเราะ อำเภอบึงสามพัน นำโดยนายสันติชัย จงเกียรติขจร หรือที่เรียกกันทั่วไปว่า “โกหังว” เห็นว่าการเลี้ยงปลานิลเชิงพาณิชย์สามารถให้ผลตอบแทนที่ดีและเร็วกว่าการเลี้ยงปลาจีน จึงทดลองเลี้ยงปลานิลในระบบน้ำไหลผ่าน (Flowing Water System) เนื่องจากพื้นที่ของฟาร์มตั้งอยู่บริเวณลำธาร ที่มีอากาศเย็นและน้ำไหลผ่านตลอดปี เมื่อผลผลิตปลานิลออกสู่ตลาดพบว่าเป็นที่นิยมของผู้บริโภคในพื้นที่ เนื่องจากเป็นปลานิลที่ปราศจากกลิ่นสาบโคลน กลิ่นคาวปลาน้อย เนื้อแน่น และมีรสชาติหวาน กลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงปลานิลในพื้นที่บ้านบ่อน้ำร้อนได้มีการพัฒนาการเลี้ยงอย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่การคัดเลือกลูกพันธุ์ปลานิล การเตรียมบ่อเลี้ยง การเลือกใช้อาหารปลา การจัดการฟาร์ม ฯลฯ

ต่อมาในปี พ.ศ. 2556 ประมงอำเภอบึงสามพัน ณ ขณะนั้น (นายศุภโชค เกื้ออรุณ) ได้ส่งเสริมให้เกษตรกรมีการรวมตัวเป็นกลุ่มผู้ผลิตปลานิล และตั้งชื่อปลานิลที่ได้จากการเลี้ยงในระบบน้ำไหลผ่านว่า “ปลานิลสายน้ำไหลเบตง” นอกจากนี้ยังมีการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานการผลิตสินค้าประมงตามมาตรฐานการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่ดี (Good Aquaculture Practices: GAP) ของกรมประมง ในปัจจุบันปลานิลสายน้ำไหลเบตง เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายและได้รับความนิยมจากกลุ่มผู้บริโภคทั้งในและนอกพื้นที่ โดยเฉพาะกลุ่มนักท่องเที่ยวจากประเทศมาเลเซีย เนื่องจากคุณภาพเนื้อของปลานิลสายน้ำไหลเบตง มีลักษณะเด่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว สามารถใช้เป็นวัตถุดิบในการปรุงอาหารได้หลากหลาย

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตครอบคลุมพื้นที่บริเวณใกล้ลำธารบนเทือกเขาหรือตลอดแนวเทือกเขาสันกาลาศรีและแปรรูปปลานิลสายน้ำไหลเบตง ในเขตพื้นที่ของอำเภอบึงสามพัน จังหวัดยะลา ประกอบด้วยพื้นที่หมู่ 2 บ้านบ่อน้ำร้อน หมู่ที่ 6 บ้าน กม.18 ตำบลนาเกาะแมเราะ หมู่ที่ 4 บ้านจันทร์ตัน ตำบลยะรม และหมู่ที่ 7 บ้านดอน (ชุมชนปิยะมิตร 3) ตำบลอัยเยอร์เวง อำเภอบึงสามพัน จังหวัดยะลา ตามแผนที่

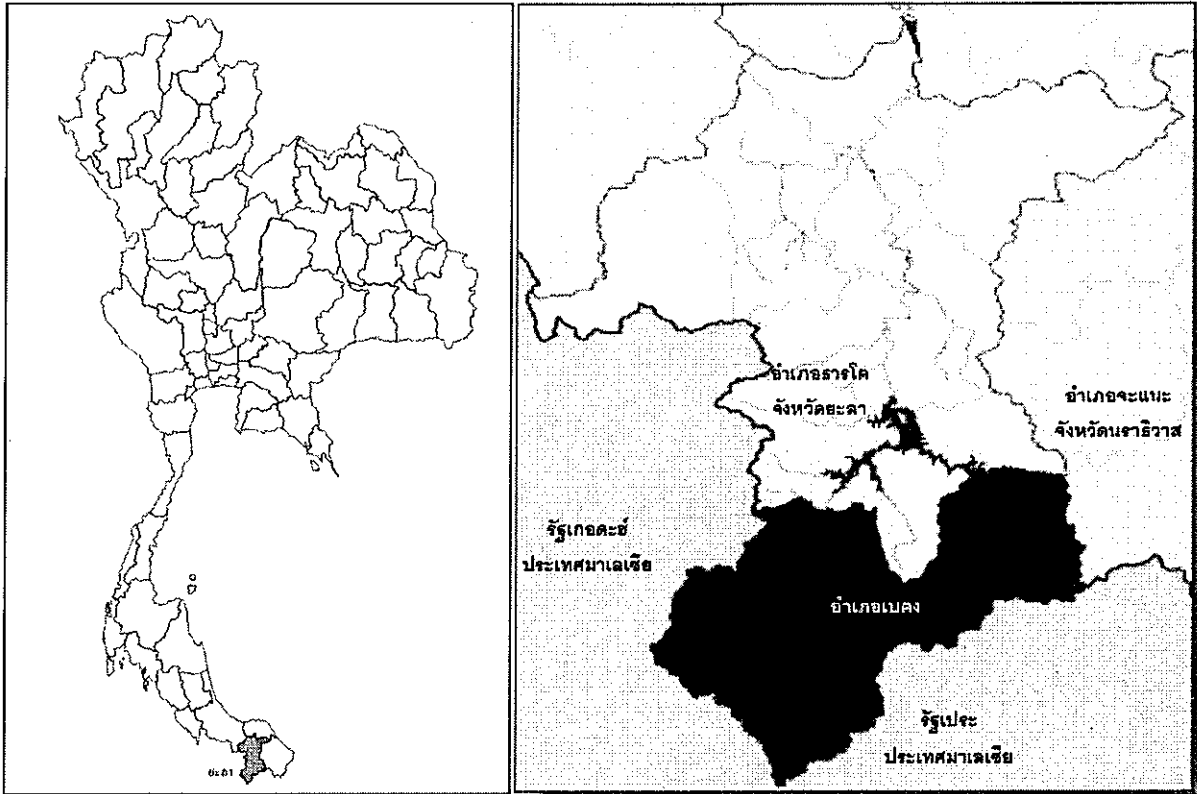
(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ปลานิลสายน้ำไหลเบตงต้องผลิตและแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าปลานิลสายน้ำไหลเบตง รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ปลานิลสายน้ำไหลเบตง
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ปลานิลสายน้ำไหลเบตง และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

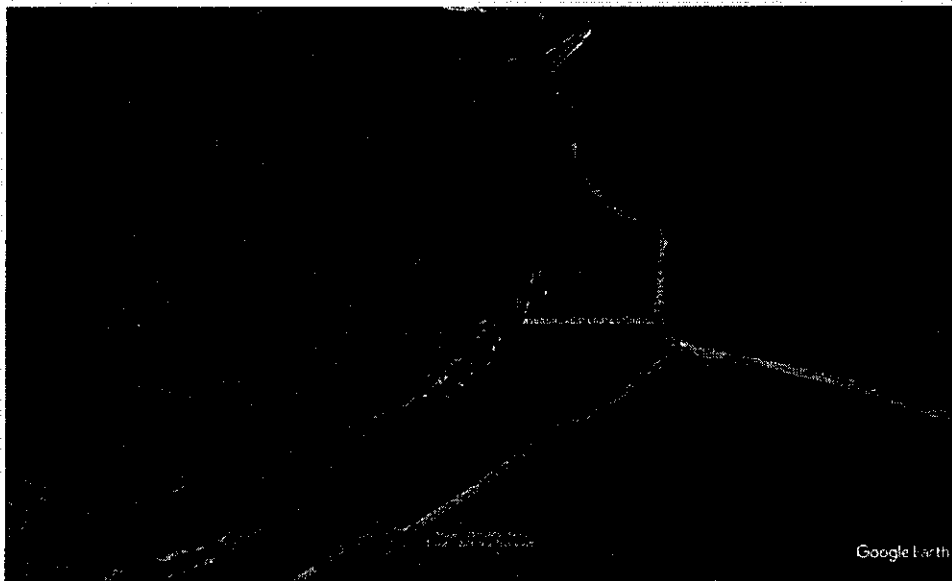
แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ปลานิลสายน้ำไหลเบตง



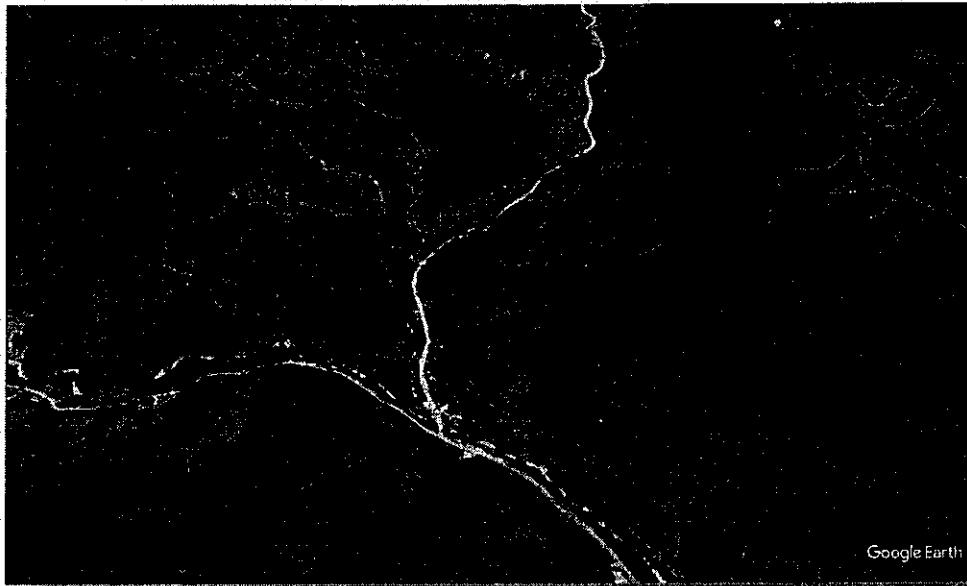
ขอบเขตพื้นที่การเลี้ยงและแปรรูปปลานิลสายน้ำไหลเบตง ครอบคลุมพื้นที่อำเภอเบตง จังหวัดยะลา ในพื้นที่บริเวณใกล้ลำธารบนหรือตลอดแนวเทือกเขาสันกาลาคีรี ประกอบด้วย พื้นที่หมู่ 2 บ้านบ่อน้ำร้อน หมู่ที่ 6 บ้าน กม.18 ตำบลตานะแมเราะ หมู่ที่ 4 บ้านจันทรรัตน์ ตำบลยะรม และหมู่ที่ 7 บ้านดอน (ชุมชนปิยะมิตร 3) ตำบลอัยเยอร์เวง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา ตามภาพประกอบ



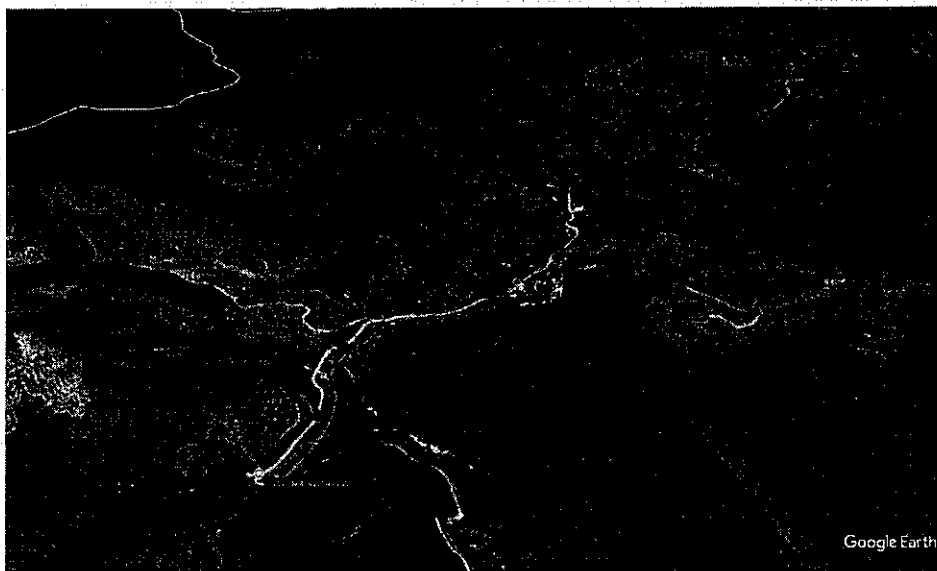
ภาพแสดงที่ตั้งของฟาร์มเลี้ยงปลานิลสายน้ำไหลเบตง พื้นที่หมู่ที่ 2 บ้านบ่อน้ำร้อน ตำบลตาเนาะแมเราะ
อำเภอเบตง จังหวัดยะลา



ภาพแสดงที่ตั้งของฟาร์มเลี้ยงปลานิลสายน้ำไหลเบตง พื้นที่หมู่ที่ 4 บ้านจันทร์น ตำบลยะรม
อำเภอเบตง จังหวัดยะลา



ภาพแสดงที่ตั้งของฟาร์มเลี้ยงปลานิลสายน้ำไหลเบตง พื้นที่หมู่ที่ 6 บ้าน กม.18 ตำบลตานะแมเราะ
อำเภอเบตง จังหวัดยะลา



ภาพแสดงที่ตั้งของฟาร์มเลี้ยงปลานิลสายน้ำไหลเบตง พื้นที่หมู่ที่ 7 บ้านดอน (ชุมชนปิยะมิตร 3)
ตำบลอัยเยอร์เวง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา